OPERATING INSTRUCTIONS - MODE D'EMPLOI

SAMOVAR/ WATER BOILER & TEAMAKER
SAMOVAR/ BOUILLOIRE ET THÉIÈRE

Rebecca (1.3 L + 5.0 L)

S1.5.4 / S1.5.5

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19 - 21
61191 Rosbach v.d.H., Germany

E-Mail: info@beem.de
Internet: www.beem.de

Index of contents

1. Introduction 3
2. Notes on these instructions 3
3. Appliance description, components, supplied items 4
4. Safety instructions 5
5. Before first using this appliance 5
6. How to use this appliance 6
7. Making tea the Oriental way in accordnce with the "samovar" principle 8
8. Faults and troubleshooting 9
9. Cleaning 10
10. Disposal 11
11. Technical Data 11
12. Certification 11
13. Spare parts and accessories 12
14. Wiring diagram 23

Sommaire

1. Introduction 13
2. À propos de ces instructions 13
3. Description de l'appareil / étendue de la livraison 14
4. Consignes de sécurité importantes 15
5. Avant la première utilisation 16
6. Utilisation 17
7. Préparation du thé à la mode orientale selon le « principe du samowar » 18
8. Pannes et dépannage 20
9. Nettoyage 21
10. Traitement des déchets 22
11. Données techniques 22
12. Certifications 22
13. Pièces de rechange et accessoires 23
15. Plan de distribution 23

1. Introduction

Dear customer,

This combined water boiler / teamaker and samovar is a versatile utensil suitable for perfect preparation of tea and other hot and instant drinks.

We hope you will enjoy using your utensil.

YOUR BEEM (Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur)

2. Notes on these instructions

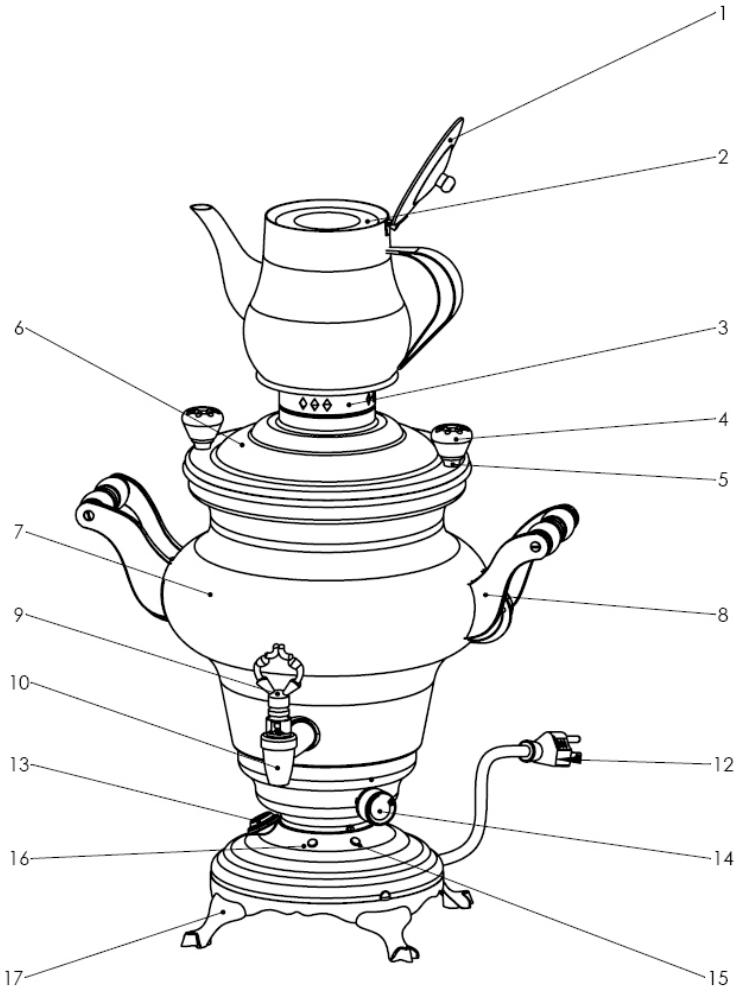
This appliance is equipped with various safety features. Nevertheless please read the safety instructions carefully and use the appliance only as described in this instruction manual, in order to avoid injuries or damage.

Keep these instructions so you can refer to them. Should you give this appliance to anybody else, take care that you pass on the instructions as well.

Safety terms in these instructions:
The signal word **DANGER** warns of severe injuries or deadly peril.
The signal word **WARNING** warns of injuries and severe damage to property.
The signal word **CAUTION** warns of light injuries or damage.

3. Appliance description, components, supplied items

Rebecca



1. 1.3 l teapot
2. Strainer for teapot
3. Lid adapter
4. Lid knob
5. Decorative ring
6. Water tank lid
7. Tank
8. Water tank handle
9. Tap lever
10. Tap
12. Mains lead
13. On / Off switch including protective cap
14. Knob
15. Signal light for normal operation, blue
16. Signal light for fault indication, red
17. Base

4. Safety instructions

Intended use

1. This appliance is intended for commercial and home use.
2. Only use the utensil for heating water and tea or similar liquids.
3. Do not heat up milk or foaming liquids with the appliance.
4. Do not heat up soups or sauces or similar thick foods.

DANGER FOR CHILDREN

5. Particular care should be taken if the appliance is used near children.
6. The appliance must not be operated by people with
   - impaired physical abilities,
   - impaired sensory abilities,
   - impaired mental abilities,
   - a lack of experience and knowledge
   - or children

   if they are not supervised or have not been instructed how to use the appliance by a person who is responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. The appliance should be placed beyond the reach of children.
9. Keep children away from the packaging. Dangers can include suffocation!

HAZARD FROM ELECTRICITY

10. To avoid risk of fire, electric shock and personal injury, do not use the appliance in the open air, and do not immerse it in water or other liquids.
11. Before connecting the appliance to your power supply, you should ensure that the voltage indicated on the rating plate matches that of your power supply.
12. Do not clean the appliance in the dishwasher.
13. We recommend that the utensil be connected to a separate electrical circuit.
14. The utensil should only be connected to a properly earthed mains power supply.
15. After use always turn the adjusting knob anticlockwise and then switch the utensil off with the on/off switch. Then pull the plug out of the power socket. Never pull on the cable to disconnect the utensil from the power socket. Always pull the plug.
16. Do not allow the mains lead to hang over sharp edges or hot surfaces.
17. The cable should not come into contact with the appliance when it is hot.
18. Never attempt to repair the unit yourself, and never use it if the plug or cable is damaged, if it is not working properly, or if there is another type of damage. Send or take the utensil to an authorised dealer. Attempts at repair by unauthorised persons will lead to invalidation of the guarantee entitlement.
19. Pull the mains plug out of the socket,
    - if you are not using the utensil
    - if a fault occurs during use
    - before cleaning the utensil

WARNING of burns/fire

20. Never leave the utensil unattended while it is switched on.
21. Never place the utensil near to a source of heat or steam, or close to flammable materials.
22. The utensil gets very hot during operation. Never touch the water tank during operation under any circumstances.
23. Do not open the lid of the water tank when the water is boiling, to avoid scalding.
24. Put the lid on the water tank and the teapot before the water boils.
25. Remove the teapot carefully. Hot steam will escape!
26. The knobs on the lids get very hot in normal operation. Use oven gloves or a towel if you want to open the lid to refill.

27. Only fill the utensil up to the maximum mark. Hot water may splash out if you overfill it.
28. Pull the plug out and allow the utensil to cool before cleaning it.

WARNING of injuries from other causes

29. Do not allow the mains lead to hang over corners (trip-wire effect).

CAUTION – Material damage

30. Never transport the utensil when it is hot, and make sure it is empty before transporting it.
31. The handles of the tank are only for transportation purposes.
32. Operate the appliance only on a horizontal, even surface. This base must be heat resistant and sufficiently stable. Think about the overall weight of the utensil when full.
    Always make sure there is a safe distance to flammable parts.
33. The plug must be easily accessible so that you can pull it out quickly if necessary.
34. Do not place the utensil on a base with a surface which is sensitive to water. Splashing water or condensed steam could cause damage.
35. Never place the appliance near a gas flame, electric hotplate or other source of heat. External heat can damage the appliance.

5. Before first using this appliance

- Ensure that all packaging material has been removed from the appliance (protective film, etc.).
- Under no circumstances remove the rating label or any warning labels.

CAUTION: check that the appliance is not damaged. If any parts are damaged, do not use the appliance and contact a qualified service engineer.

- Do not place the appliance beneath an overhanging cupboard.
- Clean the appliance and the accessories before using it for the first time. This will remove any debris that might remain from the production process.

6. How to use this appliance

- Pour the required amount of fresh water and do not fill past the fill level mark.
- Place lid and kettle onto the base unit.
- Ensure that the adjusting knob is turned anticlockwise until it reaches its detent and that the appliance is switched off with the on/off switch.
- Then insert the plug into the mains socket.
- Switch the appliance on using the on/off switch. The switch will light up.
- The thermostat allows stepless adjustment of the degree of heat. You can choose between the settings: boil / interval boil / hot / warm.
- If you turn the adjusting knob to the detent, the water will boil rapidly. If you leave the adjusting knob in this position, the water will boil continuously until it eventually all evaporates. To prevent this uninterrupted boiling function, turn the adjusting knob back after the water boils until the blue signal light turns out. Now the thermostat only switches on again when the temperature of the water drops, heating it again. In this way, the thermostat regulates energy supply in accordance with requirements, saving a great deal of energy. The blue signal light switches on and off in the thermostat cycle.

- <u>Guideline values:</u>

	- Boiling water:	Adjusting knob turned to the detent; water temperature approx. 212°F
	- Interval boiling:	Maximum 1/4 turn back - as soon as the water has boiled; water temperature approx. 203°F – 212°F
H	- Hot water:	Adjusting knob turned back by about 1/3 (to the position marked "**H**"); water temperature approx. 185°F – 203°F
W	- Warm water:	Adjusting knob turned back by about 2/3 (to the position marked "**W**"); water temperature approx. 140°F – 158°F

- To switch off the samovar completely, use the on/off switch. The signal light in the switch extinguishes.
- If you forget to fill with water, the heater is switched off by a safety switch. This function is indicated by the flashing of the red indicator light.
  Caution: Even when the red signal light has already been flashing for a longer time, the appliance will still be very hot!
- To restart the utensil, switch it off completely. To do this, turn the knob anticlockwise past the resistance to the detent and press the on/off switch. Fill the hot tank carefully with water. **Caution: Hot steam may escape**. Allow the utensil to cool for a few minutes.

Please note:
The utensil must be switched off to cool down. Only then is the normal operating state reached again.

- As soon as the blue indicator light comes back on, the utensil is ready to use again.
- For safety reasons, pull out the mains plug after the appliance has been used.

7. Making tea the Oriental way in accordance with the “samovar” principle

Tea is not always like tea. Strictly speaking, tea is solely a watery infusion of the tea plant Camellia sinensis. This infusion can be black or green tea. It needs to be differentiated from tea-like products, so-called herbal and fruit teas.
Making tea is therefore not always the same. To give them their valuable ingredients and taste, teas have water of different temperatures poured on them, and are left to brew for different amounts of time. Green tea, for example, is prepared preferentially with water at 185°F. The instructions for how to prepare the tea indicated on the packet should be observed in any case.

a) Black tea

- Fill the strainer with tea leaves (approx. one teaspoon per cup) or put tea bags in the teapot without strainer (1 tea bag for approx. 1 - 2 cups).
- Place the lid on the water tank and the teapot on top of the lid. This pre-heats the teapot at the same time.
- Boil the water.
- Remove the teapot from the kettle.

Caution: hot steam will escape! Use oven gloves! A small amount of condensed water may also drip from the base of the teapot.

- Now pour boiling water over the tea from the tap. By pressing down slightly, the tap opens and you can draw off water. It closes as soon as you release it again. If you want to draw off a lot of water, e.g. to fill the teapot, tip back the tap lever. It snaps in place in this position. The tap does not close again until you push the lever forward again.
- The more tea leaves or tea bags and the less water you place in the teapot, the stronger the tea concentrate (“professionals” like their infusion to have exactly 2.86 g of tea per cup). It is better to use somewhat more tea so that a concentrate is actually formed in the teapot.
- Replace the teapot with the tea concentrate on the water tank. The steam rising in the water tank keeps the tea in the teapot at precisely the right temperature required for brewing.
- Remove the strainer from the teapot after the desired brewing time.
- Next pour the required amount of tea concentrate from the teapot into your glass (to taste) and then top your glass up with water from the water tank. This will allow you to vary the strength and taste of your tea.
- The teapot can be left on the water tank when the appliance is operating so you can help yourself to more hot tea and water at any time. Position the knob somewhat above the “**H**” position (but not to the detent), so that the water remains hot but does not boil continuously. The signal light will illuminate and extinguish in cycle. However, the maximum heating setting should only be used for initial boiling of the water.

b) Green Tea

- Green tea can also be prepared with the samovar. Green tea should generally not be brewed with boiling water as this may give it a slightly bitter taste. Depending on the kind of tea, the ideal water temperature is 122 – 158 °F. Most green teas develop their optimum taste at around 158 °F. The higher the quality of the green tea, the lower the optimum water temperature. Teas of the highest quality are brewed with water at 122 – 140 °C.
- Normal green teas must infuse for 1 to 3 minutes, whilst high-grade green teas only need around 1 to 1½ minutes. Please follow the manufacturer's instructions when using tea bags.

- Green tea is always dosed less than black tea. Around 1 g per 100 ml or 1 level teaspoon to 200 ml of water. You can determine the strength of the concentrate yourself.
- Boil the water in the kettle. Then pour some hot water into the cups (the teapot has been pre-warmed on the kettle during the boiling process). Then turn the adjusting knob back to the "**W**" position (depending on the type of tea) and allow the water to cool down a little (approx. 5 - 6 minutes). Now pour hot water from the kettle onto the tea (note the fill level mark). Place the teapot on top of the kettle as described before so that the tea remains hot, and then proceed as for black tea.

c) Herbal tea

Important information:
Herbal, fruit, rooibos and spice teas always require boiling water and have to brew for at least 5 - 10 minutes! This is the only way to ensure a safe product!

- Herbal teas – whether loose or tea bags – have to be made with boiling water and the indicated brewing time should be adhered to. This is because in herbal tea blends there may, in rare cases, be germs such as salmonella which are killed by heating. With the wrong preparation these may become a health risk, especially with children's teas.
- Herbal tea should never be made with just warm water in order to bring it quicker to a drinkable temperature, for example. For babies, small children and sick people in particular there may be health risks here if, in an unfortunate case, there are germs in the herbal tea. Herbal tea which has been brewed should also not be left standing for several hours. This is because although the boiling water kills the germs, spores in the herbal tea are not killed. These may germinate in warm water.

8. Faults and troubleshooting

In the event of a fault during use, unplug the appliance.

If the samovar fails to operate, please check whether
- The appliance is plugged in.
- The on/off switch is on.
- The knob is in the right position.
- Other appliances with high wattage are in operation simultaneously, causing the main fuse to blow. If this happens disconnect the utensil from the mains first. Then reconnect the fuse.
- If the main fuse blows, this is normally an indication of a fault. In this case, qualified service personnel should check the appliance.

WARNING
Danger of burns
Before cleaning, always remove the plug and allow the utensil to cool down. Only clean it when it has cooled down fully.

DANGER
Danger to life from electric shock
Never immerse the water container in water or any other liquid.

CAUTION
Risk of damage to the appliance
If lime scale covers the bottom of the boiler the appliance can be damaged (accumulation of heat). De-scale the appliance regularly.

9. Cleaning

1. Switch off the appliance, disconnect it from the mains supply and allow it to cool.
2. Empty the utensil after every use. Then clean it using a damp cloth and, if you wish, some ordinary washing-up liquid. Rinse out the utensil with fresh water.
3. Never immerse the appliance in water. Just wipe it with a damp cloth.

4. The appliance may not be placed where other appliances are cleaned with high pressure water-jets.
5. The appliance may not be cleaned with a high pressure water-jet.

Note: The samovar's water tank must be emptied completely and cleaned at regular intervals to avoid the formation of harmful germs.

The water tank must be de-scaled every 1 - 2 weeks (depending on water quality and frequency of use).

1. Fill the water container with water and either de-scaler or vinegar essence, and very briefly heat up. Allow with the de-scaling mixture some time to have an effect.
2. Rinse the container a few times and pour out the de-scaling mixture along with the dislodged limescale. Leave a fraction of the decalcifying solution to drain through the tap in order to rid it of any limescale which might be there: Rinse with fresh water, and likewise let it run through the tap.
3. The removable parts should not be cleaned in a dishwasher. Please clean the gold-plated or chrome-plated parts carefully. Use any common detergent.
4. Do not use solvents or benzine to clean the equipment. Aggressive cleaning materials, steel-wool soap pads, scouring pads and handwash paste are also unsuitable.

We recommend INOX-METAL-POLISH from Beem for routine cleaning and for the removal of stubborn stains. This polish restores the original sheen to your appliances. INOX-METAL-POLISH is supplied in tubes and can be used for all other stainless steel, chrome, brass, copper, aluminium, silver and hard plastic items as well as cooking pots. INOX-METAL-POLISH is used in factories to polish stainless steel. You can order INOX-METAL-POLISH from your specialist retailer, from us directly via telephone or from our website www.beem.de.

10. Disposal

The following regulations may possibly apply only to countries belonging to the European Community.
Dispose of the packaging sorted according to type. If you want to dispose of the appliance, do so in an environmentally-conscious manner and in accordance with current regulations.

The following standard regulation applies for Germany and some other countries of the European Community:

This product is not to be treated as normal domestic waste, but must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic devices in accordance with the regulations applicable in the respective country. Information can be obtained from your local authorities.

11. Technical Data

Model:	Rebecca I / Rebecca III
Model no:	S1.5.4, S1.5.5
Power supply:	120 V ~ 60Hz
Power consumption:	1500 watts
Protection class:	I
Protection type:	IPXO
Capacity of kettle:	5.0 litres
Capacity of teapot:	1.3 litres
Ambient temperature during regular operation:	32°F ... 95°F
A-weighted sound intensity level:	‹ 70dB

We reserve the right to make technical alterations and changes to the design. Printing errors reserved.

12. Certification

This appliance has been tested and certified by ETL/Intertek.

This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

13. Spare parts and accessories

Customer service address, Germany:
BEEM GmbH, Customer Service Department, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach
Service telephone number: +49 1805-233600 | Service fax number: +49 1805-233699
(Service number subject to a charge, may vary according to the country) |
Service email address: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

Disclaimer: this translation into English of the binding original German version of the instructions is for information purposes only.

1. Introduction

Chère cliente, cher client,

Cette combinaison théière / bouilloire et samovar est un appareil polyvalent, qui convient pour la préparation de thé et d'autres boissons chaudes et instantanées.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à son utilisation !

Votre fabricant BEEM (Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur)

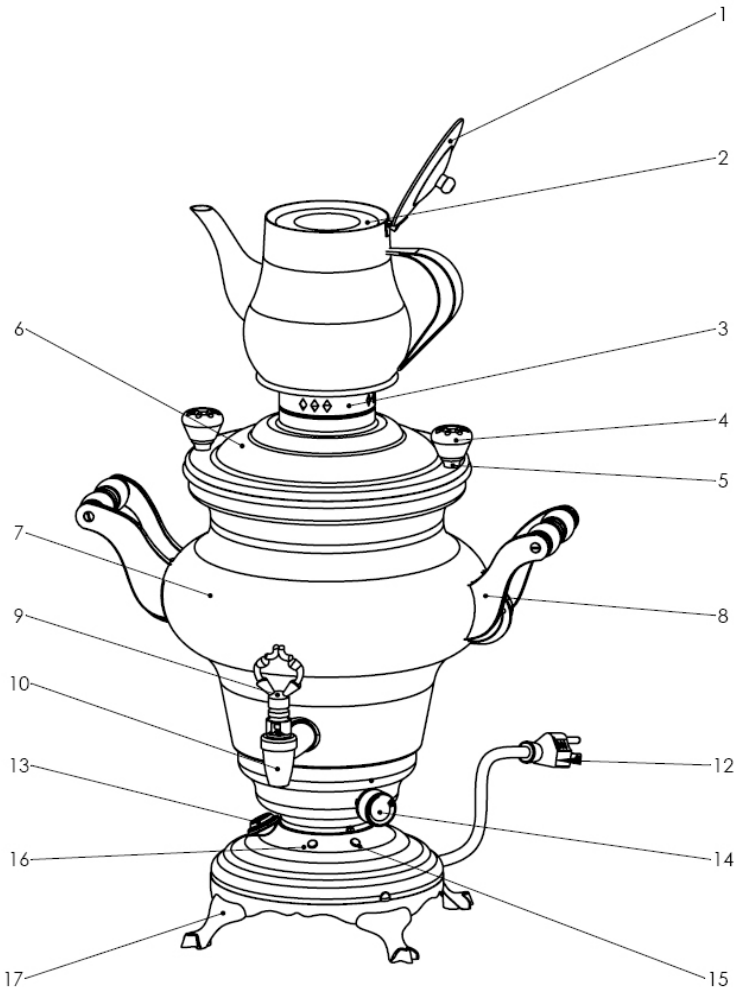
2. À propos de ces instructions

L'article est muni des dispositifs de sécurité. Lisez malgré tout attentivement les instructions de sécurité et n'utilisez l'article que comme cela est décrit dans ces instructions afin de ne pas causer de blessures ou de dommages par mégarde.

Conservez ces instructions pour pouvoir les lire ultérieurement. En cas de transmission de l'article, il faut remettre ces instructions en même temps que l'article.

Termes de sécurité dans ces instructions :
Le mot signal **DANGER** met en garde contre d'éventuelles blessures et le danger de mort.
Le mot signal **AVERTISSEMENT** met en garde contre les blessures et les dommages matériels graves.
Le mot signal **PRUDENCE** met en garde contre les blessures légères ou les détériorations.

3. Description de l’appareil / étendue de la livraison



1. Théière 1,3 l
2. Passoire à thé pour théière
3. Couvercle
4. Bouton du couvercle
5. Lunette décorative
6. Couvercle du réservoir d’eau
7. Réservoir
8. Poignée du réservoir d’eau
9. Levier pour robinet
10. Robinet
12. Cordon d’alimentation
13. Interrupteur de marche/arrêt cache compris
14. Bouton rotatif
15. Témoin lumineux bleu de fonctionnement normal
16. Témoin lumineux rouge indicateur de défaillance
17. Socle

4. Consignes de sécurité importantes

Emploi

1. Cet appareil convient pour une utilisation commerciale et domestique.
2. Vous devez utiliser cet appareil exclusivement pour réchauffer de l'eau ou du thé ou tout autre liquide de ce type.
3. Vous ne devez pas chauffer de lait ou de liquide moussant dans cet appareil.
4. Vous ne devez pas chauffer de soupe ou tout autre aliment épais de ce type.

DANGER POUR ENFANTS

5. La plus grande prudence s'impose lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
6. L'appareil ne doit pas être manipulé par des personnes présentant
   - des capacités physiques limitées,
   - des capacités sensorielles limitées,
   - des capacités mentales limitées,
   - un manque d'expérience et de connaissances,
   - ou des enfants

   dans la mesure où ils ne sont pas sous la surveillance d'une personne chargée de leur sécurité ou n'ont pas été formés à manipuler l'appareil.
7. Les enfants doivent être sous surveillance pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
9. Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage. Il existe notamment un risque d'étouffement.

DANGER : ELECTRICITE

10. Pour prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles, ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et ne pas l'immerger dans de l'eau ou tout autre liquide.
11. Avant de raccorder l'appareil au secteur, assurez-vous que la tension figurant sur la plaquette signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique du foyer.
12. Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
13. Il est recommandé de raccorder l'appareil à un circuit électrique séparé.
14. L'appareil doit impérativement être branché sur une prise correctement raccordée à la terre.
15. Pour mettre le samovar complètement hors tension, tournez à fond le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais sur la fiche.
16. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur des arêtes tranchantes ou des surfaces chaudes.
17. Evitez que le câble électrique soit en contact avec l'appareil brûlant.
18. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil et ne l'utilisez jamais s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé d'une quelconque manière ou si la fiche ou le cordon sont défectueux. Retournez ou remettez l'appareil à un distributeur agréé. Toute tentative de réparation par une personne non autorisée entraîne l'annulation de la garantie.
19. Retirez la fiche de la prise,
    - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil
    - lorsqu'un disfonctionnement survient lors de l'utilisation
    - avant de nettoyer l'appareil

AVERTISSEMENT brûlures / feu

20. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
21. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou de vapeur ou à proximité de matériaux inflammables.
22. L'appareil devient extrêmement chaud pendant l'utilisation. Pendant l'utilisation,

ne touchez le réservoir d'eau sous aucun prétexte.

23. N'ouvrez pas le couvercle du réservoir lorsque l'eau est en ébullition pour ne pas vous brûler.
24. Mettez le couvercle sur le réservoir d'eau et la théière avant que l'eau ne commence à bouillir.
25. Prenez la théière avec précaution. De la vapeur chaude peut s'échapper !
26. Les boutons sur les couvercles deviennent extrêmement chauds pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou un torchon si vous voulez ouvrir le couvercle pour rajouter de l'eau.
27. Remplissez l'appareil uniquement jusqu'au repère maximum. S'il y a trop d'eau, l'eau extrêmement chaude peut déborder.
28. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.

AVERTISSEMENT: blessures d'autre nature

29. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur des coins (risque de trébuchement).

ATTENTION – dégâts matériels

30. Ne transportez jamais l'appareil quand il est brûlant et uniquement quand il est vide.
31. Les poignées de l'appareil servent uniquement au transport.
32. Posez l'appareil uniquement sur une surface horizontale, plane. Le support doit être résistant à la chaleur et suffisamment stable. Pensez au poids total de l'appareil rempli.
    Respectez toujours une distance de sécurité suffisante par rapport aux pièces combustibles.
33. La fiche doit être facilement accessible pour qu'en cas d'urgence, elle puisse être immédiatement débranchée.
34. Ne posez pas l'appareil sur un support dont la surface ne résiste pas à l'eau. Si de l'eau déborde, elle pourrait endommager le support.
35. Ne placez jamais l'appareil à proximité de la flamme d'un gaz, de plaques de cuisson électriques ou de toute autre source de chaleur. Tout effet de chaleur externe risque d'endommager l'appareil.

5. Avant la première utilisation

- Assurez-vous que l'ensemble de l'emballage a bien été enlevé de l'appareil (film de protection, etc.)
- Ne retirez en aucun cas la plaquette signalétique ni autres avertissements éventuels.

ATTENTION : Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Si des pièces sont endommagées, n'utilisez pas l'appareil mais contactez le personnel qualifié du service après-vente.

- Ne posez pas l'appareil sous un élément de mobilier suspendu.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. Ceci permet d'éliminer les éventuels résidus de production.

6. Utilisation

- Mettez la quantité souhaitée d'eau fraîche dans la bouilloire sans dépasser le seuil maximal.
- Placez le couvercle et le théière par dessus.
- Assurez-vous que le bouton rotatif est bien tourné dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et que l'interrupteur de marche/arrêt est éteint.
- Puis, seulement, branchez la fiche dans à la prise de courant.
- Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur de marche/arrêt. L'interrupteur s'allume.
- Le thermostat permet de régler en continu la température de l'eau. Vous avez le choix entre les réglages : eau bouillante / eau bouillante à intervalle / eau très chaude / eau chaude.
- Si vous tournez le bouton rotatif jusqu'à la butée, l'eau se met à bouillir rapidement. Si vous laissez le bouton dans cette position, l'eau continue de bouillir sans interruption jusqu'à ce qu'elle se soit, à un moment donné, entièrement vaporisée. Pour éviter cette ébullition ininterrompue une fois que l'eau bout, tournez le bouton rotatif en sens inverse jusqu'à ce que le témoin lumineux bleu s'éteigne. Le thermostat ne se remettra en route et chauffera à nouveau que si la température de l'eau baisse. Ainsi le thermostat règle l'alimentation en énergie selon les besoins, permettant d'économiser de l'énergie. Le témoin lumineux bleu s'allume et s'éteint automatiquement au rythme du thermostat.

  Valeurs indicatives :

	- Eau bouillante :	Tournez le bouton jusqu'à la butée ; température de l'eau env. 212 °F
	- Eau bouillante à intervalle :	Ramenez le bouton d'1/4 de tour maximum vers la gauche – lorsque l'eau est en ébullition ; température de l'eau env. 203 °F – 212 °F
H	- Eau très chaude :	Ramenez le bouton d'env. 1/3 de tour vers la gauche (en position « H ») ; température de l'eau env. 185 °F – 203 °F
W	- Eau chaude :	Ramenez le bouton d'env. 2/3 de tour vers la gauche (en position « W ») ; température de l'eau env. 140 °F – 158 °F

- Pour mettre le samovar complètement hors tension, activez l'interrupteur de marche/arrêt. Le témoin lumineux de l'interrupteur s'éteint.
- Si un jour vous oubliez mettre de l'eau, un interrupteur de sécurité coupe le chauffage périodiquement. Cette fonction est signalée par le clignotement du témoin lumineux rouge.
  Attention : Même si le témoin lumineux rouge clignote depuis quelque temps déjà, l'appareil est encore très chaud !
- Pour remettre l'appareil en marche, éteignez-le d'abord complètement. Tournez à fond le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et activez l'interrupteur de marche/arrêt. Remplissez le réservoir d'eau brûlant avec précaution. **Attention : De l'eau en ébullition peut s'en échapper**. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.

Veillez à
éteindre l'appareil pour le laisser refroidir. C'est le seul moyen de le remettre à l'état normal de marche.

- À la mise en marche, dès que le témoin lumineux bleu s'allume, l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.
- Pour des raisons de sécurité, débranchez l'appareil après utilisation.

7. Préparation du thé à la mode orientale selon le « principe du samowar »

Il y a thé et thé. Au sens strict du terme, le thé n'est que l'infusion aqueuse du théier Camellia sinensis. Cette infusion peut être noire ou verte. On ne doit pas le confondre avec des produits similaires au thé, ceux que l'on appelle tisanes de plantes et de fruits. Il y a donc plusieurs manières de préparer un thé. Afin d'en préserver les précieuses substances et le goût, les thés sont préparés avec de l'eau chauffée à différentes températures et leur durée d'infusion varie. Le thé vert par exemple est préparé de préférence avec une eau à 185 °F. Dans tous les cas, il est conseillé de s'en tenir aux consignes de préparation indiquées sur l'emballage.

a) Thé noir

- Mettez les feuilles de thé dans la passoire à thé (environ une cuillère à café par tasse) ou les sachets de thé (sans passoire env. 1 sachet pour env. 1 à 2 tasses).
- Posez le couvercle sur la bouilloire et la théière. La théière est alors en préchauffage.
- Faites bouillir l'eau.
- Retirez la théière de la bouilloire.

Attention : De la vapeur chaude peut s'échapper ! Utilisez un manique ! Il se peut que des gouttes de condensation tombent du fond de la théière.

- Faites couler l'eau bouillante qui sort du robinet sur le thé. En pressant légèrement vers le bas, le robinet s'ouvre et vous pouvez en recueillir de l'eau. Dès que vous le relachez, il se referme. Si vous voulez recueillir beaucoup d'eau, pour remplir la théière par exemple, basculez le levier du robinet vers l'arrière. Il se bloque alors dans cette position. Le robinet se referme seulement si vous basculez à nouveau le levier vers l'avant.
- Plus il y aura de feuilles ou de sachets de thé et moins vous mettrez d'eau dans la théière, plus le thé sera fort et concentré (Les professionnels font le thé avec exactement 2,86 g par tasse). Mettez de préférence un peu plus de thé afin d'être sûr d'obtenir un liquide plus concentré dans la théière.
- Reposez la théière avec le thé concentré sur le réservoir d'eau. La vapeur qui monte dans le réservoir d'eau maintient le thé dans la théière à la température exacte dont il a besoin pour infuser.
- Une fois le temps d'infusion souhaité écoulé, retirez la passoire de la théière.
- Versez ensuite le concentré obtenu dans votre verre à thé (dans la quantité désirée), puis remplissez votre verre en rajoutant de l'eau provenant du réservoir. De cette façon, vous pouvez varier la concentration et le goût de votre thé.
- Vous pouvez laisser la théière posée sur le réservoir d'eau tant que l'appareil est en marche de manière à pouvoir vous resservir à tout moment du thé ou de l'eau. Réglez le bouton rotatif un peu au-dessus de la position **H** (mais pas jusqu'à la butée) afin que l'eau ne bout pas en permanence, mais reste chaude. Le témoin lumineux est intermittent. Cette position maximale ne doit être utilisée que pendant les premières minutes d'ébullition de l'eau.

b) Thé vert

- Le Samovar permet également de préparer du thé vert. En règle générale, le thé vert ne se prépare pas avec de l'eau bouillante, sinon il peut avoir un goût légèrement amer. Selon la variété, la température idéale de l'eau de préparation du thé vert se situe entre 122 et 158 °F. La plupart des thés verts développent leur arôme optimal à 158 °F environ. Plus le thé vert est de grande qualité, plus la température optimale de l'eau est basse. Les thés les plus fins sont préparés avec de l'eau entre 122 et 140 °F.

- Les thés verts normaux doivent infuser environ 1 à 3 minutes tandis que les thés verts très fins ne doivent eux infuser qu' 1 minute à 1 ½ minute environ. En ce qui concerne le thé en sachet, suivre les indications de dosage fournies par le fabricant.
- En principe, le thé vert est plus faiblement dosé que le thé noir : environ 1 g pour 100 ml ou 1 cuil. à café rase pour 200 ml d'eau. En fonction de cela, vous déterminerez vous-même la force du concentré.
- Portez l'eau de la bouilloire à ébullition. Puis versez un peu d'eau bouillante dans les tasses (la théière est déjà préchauffée pendant la mise à ébullition du fait qu'elle est placée sur la bouilloire). Remettez le bouton rotatif sur la position **W** (selon la variété de thé) et laissez refroidir légèrement l'eau (env. 5 à 6 minutes). Versez maintenant l'eau bouillante provenant de la bouilloire sur le thé (respectez le seuil maximal). Placez la théière, comme décrit auparavant, sur la bouilloire afin que le thé reste chaud et suivez les indications de préparation comme pour le thé noir.

c) Tisanes

Remarque importante :
Pour la préparation des tisanes de plantes, de fruits et d'épices, toujours verser de l'eau bouillonnante et laisser infuser au moins 5 à 10 minutes ! C'est la seule possibilité d'obtenir un aliment sûr !

- Pour les tisanes de plantes – qu'elles soient en vrac ou en sachets – il est indispensable de les préparer avec de l'eau vraiment bouillonnante et de respecter la durée d'infusion indiquée. En effet, dans quelques rares cas, les mélanges de plantes peuvent éventuellement contenir des germes tels que par exemple des salmonelles qui seront détruits par la chaleur. En cas de préparation incorrecte, ces germes peuvent présenter un risque pour la santé, en particulier s'il s'agit de tisanes pour enfants.
- Les tisanes de plantes ne doivent en aucun cas être préparées avec de l'eau seulement chaude afin d'obtenir plus rapidement une tisane à une température permettant de la boire. Elles sont en effet susceptibles de présenter des risques pour la santé, notamment pour les nourrissons, les enfants en bas âge et les malades, si en cas de malchance la tisane de plantes venait à contenir des germes. De même qu'il ne faut pas, non plus, laisser reposer une tisane infusée plusieurs heures. Les germes ont certes été détruits par l'eau bouillante, mais pas les spores présents dans la tisane, ces derniers peuvent se mettre à germer dans l'eau chaude.

8. Pannes et dépannage

En cas de panne lors de l'ébullition, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.

Si le samovar ne fonctionne pas, vérifiez si

- la fiche mâle est bien raccordée au réseau
- l'interrupteur de marche/arrêt est allumé
- le bouton rotatif est sur la bonne position
- D'autres appareils réclamant une puissance plus élevée sont branchés en même temps et ont provoqué le déclenchement du disjoncteur. Dans ce cas, débranchez d'abord l'appareil du réseau et remettez ensuite le fusible en marche.
- En général, le fait que le disjoncteur se déclenche signale la présence d'une panne. Dans ce cas, faites examiner l'appareil par un spécialiste.

AVERTISSEMENT
Risque de brûlure
Avant le nettoyage, toujours retirer la fiche mâle de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil. Ne le nettoyer que s'il est entièrement refroidi.

DANGER
Risque de mort par électrocution
Ne plongez jamais la bouilloire dans l'eau ou dans un autre liquide.

ATTENTION
Dommage matériel
La présence de calcaire au fond de la bouilloire peut entraîner des défaillances (accumulation de chaleur). Détartrez régulièrement l'appareil.

9. Nettoyage

1. Éteignez l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise de courant et laissez-le refroidir un peu.
2. Videz l'appareil après chaque utilisation. Puis, nettoyez-le avec un chiffon humide et éventuellement avec un peu de produit vaisselle du commerce. Rincez bien l'appareil à l'eau claire.
3. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, seulement l'essuyer avec un chiffon humide.
4. Ne posez jamais l'appareil là où d'autres appareils sont nettoyés au jet d'eau.
5. Vous ne devez pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau fort.

Remarque : Le réservoir d'eau du samovar doit être vidé et nettoyé régulièrement pour prévenir le risque de formation de germes toxiques pour la santé.

Selon la fréquence d'utilisation et la qualité de l'eau, il faut détartrer le réservoir d'eau toutes les semaines voire tous les quinze jours.

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau et un peu de produit détartrant ou du vinaigre blanc et faites bouillir un instant. Puis, laissez agir le mélange détartrant quelque temps.
2. Agitez plusieurs fois le réservoir et jetez le mélange détartrant contenant les résidus de calcaire dissouts. Laissez une partie de la solution de détartrant s'écouler par le robinet afin de libérer celui-ci aussi de ses résidus de calcaire. Rincez à l'eau claire et là-aussi laissez la s'écouler par le robinet.
3. Les parties amovibles ne devraient pas être lavées au lave-vaisselle. Nettoyez avec précaution les parties chromées ou dorées. Utilisez un détergent ordinaire du commerce.
4. Pour le nettoyage, n'utilisez ni solvant ni essence. Sont également à proscrire les détergents agressifs, la paille de fer savonnée, les éponges abrasives ou la pâte pour nettoyer les mains.

Pour un entretien régulier et l'élimination de taches tenaces, nous vous recommandons d'utiliser le produit lustrant INOX-METAL-POLISH de Beem. Ce produit redonne à vos appareils leur éclat d'origine. Le produit INOX-METAL-POLISH est disponible en tube. Il convient non seulement pour les casseroles, mais également pour tous les autres objets en acier inoxydable, en chrome, en laiton, en cuivre, en aluminium, en argent et aussi en plastique dur. L'INOX-METAL-POLISH est également utilisé en usine pour le brunissage de l'acier inoxydable. Vous pouvez commander l'INOX-METAL-POLISH auprès de votre revendeur spécialisé, par téléphone en nous appelant directement ou en vous rendant sur notre page Web www.beem.de.

10. Traitement des déchets

Les règlements suivants s'appliquent, dans certaines circonstances, uniquement pour les pays membres de la Communauté européenne.

Jetez l'emballage en le triant selon sa nature. Si vous voulez vous séparer de l'article, faites-le dans le respect de l'environnement et conformément aux dispositions actuelles.

Les dispositions générales normalisées sont valables pour l'Allemagne et certains pays de la Communauté européenne :

Ce produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique ordinaire. Il doit être déposé dans un lieu de ramassage destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques conformément aux dispositions en vigueur dans votre pays. Pour tout renseignement, adressez-vous à votre commune.

11. Données techniques

Modèle :	Rebecca I / Rebecca III
Numéro de type :	S1.5.4, S1.5.5
Tension électrique :	120 V ~ 60Hz
Puissance :	1500 Watt
Catégorie de protection :	I
Niveau de la protection :	IPXO
Volume de la bouilloire :	5,0 litres
Volume de la théière :	1,3 litres
Température ambiante pour une utilisation conforme	32 °F ... 95 °F
Niveau de pression sonore pondéré A	‹ 70dB

Sous réserve de modifications techniques ou esthétiques. Sous réserve d'erreur d'impression.

12. Certifications

Cet appareil est vérifié et certifié par ETL / INTERTEK.

Cet appareil répond à la directive RoHS 2002/95/CE sur les restrictions d'utilisation de certaines substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques).

13. Pièces de rechange et accessoires

Vous trouverez les numéros d'articles pour les pièces détachées et les accessoires sur notre site Web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service client.

14. Wiring diagram / Plan de distribution